



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## DANA ETİ KAVURMASI

Dana etiyle kavurmayı yaparken, önce tencereye yağ konulur ve yağ eridikten sonra etler ilave edilir. Hiç bir şekilde etin kendi yağının dışında yağ ilave etmiyoruz. Dana kavurmanın içerisine bir adet bütün soğanı koyup, yüksek ateşte bir kaç dakika kavurduktan sonra, bir bardak su ilave edip, kısık ateşte bir saat pişiriyoruz. Kavurma piştikten sonra tuz, karabiber ve kekikle karıştırarak, pilavla servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.07.2021